



# Carta dei vini

## La storia del Torrette

**Saggio intorno alle viti ed ai vini della Valle d'Aosta - Gatta L.F. 1838**

**“ A Levante, ed a breve distanza di San Pietro, sorge un poggio che, se salgasi da meriggio, ad un terzo del disagioso cammino offre una breve pianura detta di Torretta inclinata ad ostro, e difesa da parte di tramontana da un'altra roccia tagliata quasi a picco. Questo piano, il cui terreno è magro, arido, sassoso, di pochissimo fondo, è colto a viti. Le quali disposte a filari, sostenute da brevi piuoli, e governate assai basse, portano il loro frutto a perfetta maturità, che è anche molto sollecitata dal riverbero del calore, che il sole accumola sopra e per entro ai frequentissimi ciotoli. Questi vitigni... sono il picciourouzo (varietà d'oriou), il majorette, e qualche gambo di grosrouzo (oriou gros). I loro grappoli... danno un vino, che può annoverarsi tra i migliori d'Italia. Il torretta è un vino vermiglio, gentile odoroso, polputo, morbido, che ha molto spirito: esso va perdendo la parte colorante quando invecchia: prende un sapore delicato, che volge all'amaro aromatico...”**

# Vini Spumanti



## Clos Blanc

*Réfli* €14

Vino spumante Brut

## La Crotta di Vigneron

*Refrain* €18

Vino spumante Dry

## Tenuta Roletto

*Erbaluce di Caluso* d.o.c.g. 2021 €23

Gran Cuvée metodo classico Brut - 24 mesi sui lieviti

*Sessanta* d.o.c.g. 2013 €38

Erbaluce di Caluso - spumante metodo classico Brut

Millesimato - 60 mesi sui lieviti

## Arione:

*Contessa di Castiglione d'Asti* d.o.c.g. €15

Spumante dolce

# I bianchi valdostani

## Cave des Onze Communes:

*Vin des amis* 1/4L €3 1/2L €6 1L €12

*Müller-Thurgau* d.o.c. 2023 €15

100% Müller-Thurgau

*Chardonnay* d.o.c. 2021/2023 €18

100% Chardonnay

## Clos Blanc:

*Hirondelle* d.o.c. 2021 €30

100% Chardonnay

*Müller Thurgau* d.o.c 2022 €17

100% Müller Thurgau

## Maison Vagneur:

*Muscat Petit Grain* d.o.p. 2020 €21

100% Moscato bianco

*Gewürztraminer* d.o.p 2020 €26

100% Gewürztraminer

## Matthieu Betemps:

*Petite Arvine* d.o.c. 2023 €18

100% Petite Arvine

## Di Barrò:

*Petite Arvine* 2023 d.o.c. €21

100% Petite Arvine - 12 mesi di acciaio

## Maison Anselmet:

*Chambave Muscat* d.o.c. 2023 €26

100% Moscato bianco

## Lale Murix Giorgio:

*Muscat Petit Grain* d.o.c. 2023 €20

100% Moscato bianco

### **Cave Gargantua:**

*Gargantua Blanc* 2020 €17

Assemblaggio di varietà autoctone

*Gargantua Rosé* 2023 €22

Assemblaggio di varietà autoctone

*Pinot Gris* 2021 d.o.c. 2020 €24

100% Pinot Gris - 60% acciaio e 40% legno

*Mon Dadà* 2018 €25

100% Sauvignon

*Daphne* d.o.c 2019/2020 €38

75% Chardonnay, 25% Petite Arvine - 12 mesi di  
barrique

### **Château Feuillet:**

*Chardonnay* d.o.p. 2021 €19

100% Chardonnay

### **Di Francesco Gasperi:**

*Petite Arvine* d.o.p. 2023 €21

100% Petite Arvine

### **TAEMA:**

*Bizelle* 2016 d.o.p. €28

100% Pinot Gris - affinamento in barriques

### **La Plantze:**

*Trii Rundin* d.o.c. 2018 €20

100% Pinot Gris - 50% 9 mesi di affinamento in acciaio,  
50% affinamento di barrique

# Le mezze bottiglie di bianco

## Cave Gargantua:

*Gargantua Blanc* 2020 €14

Assemblaggio di varietà - 0,500L

*Pinot Gris d.o.c.* 2021 €15

100% Pinot Gris - 60% acciaio e 40% legno - 0,500L

## Cave des Onze Communes:

*Müller-Thurgau d.o.c.* 2021 €8

100% Müller-Thurgau - 0,375L

## Lo Triolet:

*Pinot Gris d.o.c.* 2019/2022 €14

100% Pinot Gris - 0,375L

*Petite Arvine d.o.c.* 2022 €14

100% Petite Arvine - 0,375L



# I rossi valdostani

## Cave des Onze Communes:

*Vin des amis* 1/4L €3 1/2L €6 1L €12

*Syrah* d.o.c. 2022 €15

100% Syrah - 6 mesi di barrique

*Torrette Supérieur* d.o.c. 2022 €17

80% Petit Rouge, 10% Mayolet e Cornalin,  
10% Fumin - 60% barriques

## Mathieu Betemps:

*Merci* 2023 €16

50% Mayolet e 50% Petit Rouge

*Mayolet* d.o.c 2023 €16

100% Mayolet

*Le Rêve* d.o.c. 2021 €18

Fumin e Gamaret

*Torrette* d.o.c. 2021/2023 €18

85% Petit Rouge e 15% Gamay

## Giorgio Lale Murix:

*Gamay* d.o.c. 2022 €20

100% Gamay

## Maison Anselmet:

*Broblan* d.o.c. 2021/2022 €30

100% Cornalin

*Le Prisonnier* €94

40% Petit Rouge, 35% Cornalin, 20% Fumin, 5%  
Mayolet - barriques per 18 mesi

*Balôs* €150

Petit Rouge, Cornalin, Fumin, Mayolet - 5 anni in botte

## Didier Gerbelle:

*L'Âiné* d.o.p. 2020 €33

100% Neyret - 12 mesi in anfora

## **Danilo Thomain:**

*Enfer d'Arvier 2022 €33*

90% Petit Rouge - 10% Pinot Noi, 9 mesi di acciaio

## **Le Grain:**

*Torrette d.o.c. 2020 €16*

70% Petit Rouge, 15% Fumin, 15% Cornalin

*Petit Rouge d.o.c. 2019 €18*

100% Petit rouge

## **Clos Blanc:**

*Torrette d.o.c 2021 €18*

*Pinot Noir d.o.c 2019 €18*

*Fumin d.o.c 2019 €19*

## **Pellisier Wine:**

*Syrah d.o.p. 2018/2019 €35*

90% Syrah e 10% Fumin - 12 mesi acciaio

## **Maison Vagneur:**

*Syrah d.o.c. 2019 €26*

100% Syrah

## **Cave Gargantua:**

*Gargantua Rouge 2020 €17*

Assemblaggio di varietà

*Gamay d.o.c. 2023 €21*

100% Gamay - barrique in rovere francese

*Labié d.o.c. 2022 €26*

Torrette Supérieur, barrique in rovere francese

*Gamaret d.o.c. 2022 €38*

100% Gamaret - 24 mesi di barrique,

*Lo Carà d.o.c. €38*

100% Gamaret - affinamento in anfore di cocciopesto

*Impasse d.o.c. 2020 €45*

30% Fumin, 50% Merlot, 20% Petit Rouge - barrique

*Pierre d.o.c. 2018 €49*

100% Pinot Noir élevé en fût de chêne - 18 mesi di barrique

## **Lo Triolet:**

*Nus* d.o.c. 2021 €22

50% Vien de Nus, 40% Petit Rouge, 10% Cornalin

*Couteau Barrage* d.o.c. 2021 €40

80% Syrah e 20% Fumin - 9 mesi barrique

## **Di Barrò:**

*Torrette* d.o.c. 2023 €20

90% Petit Rouge, 10% Vien de Nus, Premetta,  
Vuillermin e Fumin - 12 mesi acciaio

*Mayolet* d.o.c. 2022 €22

100% Mayolet - 12 mesi acciaio

*Fumin* d.o.c. 2022 €24

100% Fumin - 30 mesi in acciaio

*Vuillermin* d.o.c. 2023 €24

100% Vuillermin

*Ostro* d.o.c. 2017 €37

Torrette Supérieur - 90% Petit Rouge, 10% Vien de Nus,  
Premetta, Vuillermin e Fumin - 36 mesi di acciaio

## **Les Crêtes:**

*Torrette Supérieur* d.o.p 2021 €30

8 mesi in acciaio

*Syrah* d.o.p. 2019 €30

100% Syrah - 12 mesi di barrique

*Merlot Le Merle* d.o.p 2018 €40

100% Merlot - 18 mesi di barrique

## **Cave Monaja:**

*Prêt à boire rouge* 2019 €25

40% Pinot Noir, 30% Syrah, 20% Petit Rouge, 10%  
varietà autoctone



# Le mezze bottiglie di rosso

## **Cave des Onze Communes:**

*Torrette d.o.c. 2021 €7*

80% Petit Rouge, 10% Mayolet e Cornalin, 10% Fumin -  
0,375L

## **Lo Triolet:**

*Gamay d.o.c. 2022 €13*

*100% Gamay - 8 mesi di acciaio - 0,375L*

*Pinot Noir d.o.c. 2021 €15*

*70% barrique e 30% acciaio 10 mesi - 0,375L*

*Couteau Barrage d.o.c. 2022 €21*

*80% Syrah, 20% Fumin - 9 mesi barriques - 0,375L*

## **Cave Gargantua:**

*Labié d.o.c. 2021 €23*

*Torrette Supérieur - barricato in rovere francese - 0,500L*



# Vini bianchi e rossi Nazionali

## Tenuta Roletto (Piemonte):

*BB* d.o.c.g. 2018 €24

100% Erbaluce - 24 mesi in botte 6 mesi in bottiglia

*Barbera Canavese* d.o.c. 2018 €15

100% Barbera - 12 mesi in botti di rovere e acciaio

*Barbera d'Asti Superiore* 2016 €20

100% Barbera - 12 mesi in botti di rovere francese

## Prunotto (Piemonte)

*Dolcetto d'Alba* d.o.c. 2020 €15

100% Dolcetto

## Travaglini (Piemonte)

*Gattinara* d.o.c.g 2020 €35

100% Nebbiolo - 2 anni in botti di rovere

## Agricole Selvi (Toscana):

*Bolgheri Vermentino* d.o.c. 2020 €18

15% Cabernet Sauvignon, 85% Vermentino

*Rosso di Montalcino* d.o.c. 2014 €24

100% Sangiovese Grosso - 14 mesi in botti di rovere

*Chianti Classico* d.o.c.g. €24

90% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignons - 12 mesi di botte

*Morellino di Scansano* d.o.c.g. €14

85% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignons, 5% Merlot  
- 12 mesi di botte

*Arrogantone* i.g.t. 2019 €18

Limited Edition Appassimento primitivo

# Vini rossi: magnum e jéroboam

## Château Feuillet

*Torrette Supérieur* d.o.c. 2019 €45

3 mesi di barrique

*Fumin* d.o.c. 2019 €55

100% Fumin - 3 mesi barrique

## Cave Gargantua

*Labié* d.o.c. 2020 €55

Torrette Supérieur - barrique in rovere francese

*Gamaret* d.o.c. 2020 €65

100% Gamaret - 24 mesi di barriques

*Impasse* d.o.c. 2020 €90

30% Fumin, 50% Merlot, 20% Petit Rouge - passaggio in barrique

## Maison Anselmet:

*Pinot Noir Vigne Toule* d.o.c. 2008 €140

100% Pinot Noir

**Balôs** €280

Petit Rouge, Cornalin, Fumin, Mayolet - 5 anni in botte di rovere



# Vini da Meditazione

## Di Barrò

*Lo Flapì* €36

Da uve appassite 0,375L

## Lo Triolet

*Mistrigri* €38

Da uve appassite - 0,375

## Cave Gargantua:

*Spillo d'oro* €44

Muffato appassito - 0,375

## Cave des Onze Communes

*Flétry* d.o.c. €22

100% Moscato bianco - 0,375L

## Les Crêtes

*Doré* €38

100% Moscato bianco - 6 mesi “sur lies” - 0,375L

## Château Feuillet

*Jaline* €32

0,375L